



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

36 BÖREK

Malzemeler:

3 yumurta
1 bardak süt
250 gr. margarin
alabildiği kadar un
1 paket kabartma tozu
peynir
maydanoz

Yapılışı:

Margarin hariç hamur yoğrulur. Rulo gibi yapıp 5'e bölünür. Her bir parça oklavayla açılıp eritilmiş margarinle araları iyice yağlanır. Üst üste konup yağlanan yufkalar bohça gibi katlanıp buzdolabında yarım saat dinlendirilir. Dolaptan çıkınca merdane yardımıyla hamur kare şeklinde 40 cm. büyüklüğünde açılır uzunlamasına ve enlemesine altıya kesilir. Ufak kareleri çok az açarak içine peynir maydanoz konup muska gibi katlanır. Yumurta sarısı sürülüp 180° sıcak fırında pişirilir.

Not: Hamurlarm açılışı nişastayla yapılır.